Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: меню завтрака»

Свиные полуфабрикаты

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для свиных полуфабрикатов:**

- Горячие
- Сочные, нежные
- Слегка подрумяненные

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезинфицированным полотенцем
- Чистит гриль скребком и линейкой, протирает инвентарь для гриля

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Поддерживает запас готовых продуктов в UHC в соответствии с eProduction
- Своевременно пополняет запасы на станции

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Надевает перчатки!
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения
- Всегда использует чистые лотки для UHC

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Использует правильный инвентарь во избежание ожогов
- Носит обувь на нескользкой подошве
- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

☐ Проверьте наличие достаточного запаса цветных одноразовых перчаток для гриля.

ПОДГОТОВЬТЕ

☐ Используйте только замороженные полуфабрикаты.

☐ Не используйте размороженные полуфабрикаты. Выбросите и спишите все размороженные полуфабрикаты.

ЗАЛОЖИТЕ

☐ Наденьте цветную одноразовую перчатку для гриля.

☐ Заложите свиные полуфабрикаты в гриль в направлении спереди назад, справа налево, согласно схеме раскладки.

☐ Рукой без перчатки закройте гриль.

☐ Снимите и выбросите использованную перчатку.

ПОДГОТОВЬТЕ ЛОТОК UHC

☐ Возьмите для свиных полуфабрикатов лоток UHC янтарного цвета с черной клипсой с чистой пергаментной бумагой. Поставьте его в держатель лотков на гриле.

СНИМИТЕ СВИНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

☐ Используя универсальную лопатку и щипцы, снимите свиные полуфабрикаты с гриля:
- **для ресторанов BOP** - по 2 шт за раз в том же порядке, в котором вы их закладывали;
- **для ресторанов PI** - по 4 шт за раз в том же порядке, в котором вы их закладывали.

Вытирайте лопатку и щипцы после каждого использования.

ПОМЕСТИТЕ В UHC

☐ Придерживая свиные полуфабрикаты щипцами, слейте жир. Положите свиные полуфабрикаты в соответствующий лоток UHC.

☐ Поместите лоток в UHC.

☐ Включите для свиных полуфабрикатов таймер на 30 минут.

УБОРКА

☐ **Чистота** После каждой партии тщательно почистите гриль металлическим скребком и резиновой линейкой. Протрите поверхности на станции и инвентарь чистым продезинфицированным полотенцем для гриля.

☐ Опустите верхнюю створку гриля и переведите гриль в режим ожидания.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение**

☐ **% КЛН**

_____ **/ 20 x 100% =** _____

(1 пункт = 5 баллов)

Copyright © McDonald's Corporation, 2015 год. Все права защищены.